



*Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema:
Una gita in Campania
con Cantine di Marzo
Mercoledì 25 Settembre*

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini”

Faremo un viaggio nella storia del vino campano.

La leggenda racconta che nel lontano 1647 Scipione di Marzo, capostipite della famiglia, lasciò il paese natale di San Paolo Belsito, vicino Nola, per sfuggire alla peste che imperversava in Europa, rifugiandosi a Tufo. La tradizione vuole che portò con sé l'uva di un antico vitigno diffuso sulla costa Campana, chiamato Greco di Nola. Nel corso dei secoli, l'uva si adattò perfettamente alle colline di Tufo col loro sottosuolo unico, ricco di minerali, in particolar modo zolfo, che conferisce al vino la sua particolare mineralità. Scipione di Marzo quindi viene comunemente considerato come il creatore del famoso Greco di Tufo. Nel 1648, quindi, Scipione cominciò la costruzione del Palazzo, che ingloba l'antica cinta muraria del paese, e delle storiche cantine. All'attività vinicola della famiglia, si aggiunse presto la produzione di zolfo, grazie alla scoperta nel 1866 di un ricco giacimento di questo minerale proprio lungo il fiume Sabato. Si racconta infatti che Francesco di Marzo, mentre era a caccia sulle sue terre, vide dei pastori che bruciavano delle strane pietre per riscaldarsi. Esaminando queste pietre che sprigionavano un odore acre, Francesco scoprì che si trattava proprio di zolfo. L'area di Tufo si trasforma perciò di lì a poco in un'importante nucleo d'insediamento industriale, offrendo lavoro a più di 800 persone, perfino con fenomeni di immigrazione dal nord Italia. La presenza e la disponibilità dello zolfo inoltre gioverà all'esplosione

della coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine alla cosiddetta tecnica della "zolfatura" che permette di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni. Gli stabilimenti industriali, che costituiscono un bellissimo esempio di archeologia industriale, chiusero i battenti negli anni '80 del '900, quando estrarre lo zolfo dalle miniere non era più conveniente.

Fra la fine dell'800 e il primo decennio del '900 Donato di Marzo fu Deputato e Senatore del neonato Regno d'Italia dal 1880 al 1911, svolgendo un ruolo essenziale nello sviluppo della ferrovia nella provincia, da lì a poco chiamata propriamente "ferrovia del vino", che collegava i migliori e maggiori centri di produzione vinicola delle colline del Sabato e del Calore direttamente con i maggiori mercati italiani ed europei.

Con una tradizione vitivinicola che risale, dunque, al Seicento, le Cantine di Marzo si registrano ufficialmente presso la Camera di Commercio di Avellino come Azienda Agricola nel 1833, risultando essere quindi la più antica cantina della Campania e tra le più antiche del Sud Italia.

Dopo mezzo secolo di letargia, le Cantine di Marzo sono passate nel 2009 sotto il controllo della famiglia di Somma, discendenti diretti dei di Marzo.

Filippo di Somma e i suoi due figli, hanno intrapreso importanti investimenti attraverso un ambizioso programma di rilancio e sviluppo aziendale, allo scopo di riportare i vini dell'azienda a un livello qualitativo che rifletta la tradizione di una delle cantine più antiche d'Italia.

Ferrante ha vissuto e lavorato per molti anni tra Francia, Inghilterra e Russia. Proprio in Francia consegue un master in marketing e commercio del vino, presso l'Ecole Supérieure de Commerce di Dijon, in Borgogna. La sua formazione internazionale e la sua passata collaborazione con diversi produttori francesi e italiani gli permettono di rilanciare sul mercato nazionale ed estero l'azienda. E' sua l'idea di puntare sulla zonazione del Greco e valorizzare le peculiarità del territorio di Tufo, presentando nel 2017 sul mercato tre Cru di Greco di Tufo.

Nel 2023 Cantine di Marzo aderisce alla Fivi, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, associazione che garantisce ai consumatori con i propri associati valori di artigianalità, territorialità e sostenibilità. L'azienda cura infatti completamente l'intero ciclo produttivo dei suoi vini ed Irpinia Aglianico Doc, dalla coltivazione delle uve, fino all'imbottigliamento ed alla commercializzazione finale.

Essere i custodi di un Territorio vuol dire anche salvaguardare l'ambiente, la sua biodiversità e la salute dell'uomo.

L'azienda ha ottenuto la certificazione SQNPI di **qualità sostenibile**, che conferma l'impegno a ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche nella gestione agronomica dei vigneti.

Con una produzione annua di circa 120.000 bottiglie, le Cantine di Marzo mantengono ancora oggi il carattere di una piccola azienda a gestione familiare, i cui vini, però, sono presenti in più di 12 paesi del mondo.

I vini proposti:

Anni '20 Spumante Metodo Classico Docg Millesimato Extra Brut

Prodotto con uve Greco di Tufo nel vigneto Laure a 350 mt. Slm su un terreno ricco di zolfo, calcare e argilla con vigne di venti anni di età. Produzione limitatissima a 3000 bottiglie. Metodo Classico interamente eseguito nelle storiche cantine. Rifermentazione e riposo sui lieviti per 36 mesi.

Le bottiglie riposano in cantina per 4 mesi circa dopo il dégorgement. Si presenta di un giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Bolle fini e persistenti. Al naso, pesca gialla matura e delicati sentori di crosta di pane, con una dominante di frutta secca, noce e mandorla. Il vino è corposo al palato e vi si riconoscono tutte le caratteristiche del vitigno Greco, quali freschezza e sapidità. In finale, un intreccio di arancia e mandorla amara.

Dalla fine dell'Ottocento alla metà degli anni Trenta del secolo scorso, le Cantine di Marzo hanno venduto grandi quantità di vino alla Francia, la cui viticoltura era stata distrutta dalla Fillossera. I contatti stabiliti con importatori e viticoltori francesi diedero l'idea di fare uno spumante a base di Greco. Nel 1926 uscì quella che può considerarsi la prima bottiglia di Greco di Tufo Spumante prodotta in Campania.

Fiano di Avellino Docg

Vigneti a Lapio e Montefalcione a 550 mt slm. In uno dei vigneti di provenienza del nostro Fiano, viene utilizzato ancora il tradizionale sistema di allevamento a raggiera, che consiste nell'incrocio dei rami di due ceppi di vite piantati a coppia. Questo sistema, ormai in disuso, può portare belle sorprese in fase di resa e qualità dell'uva prodotta.

Solo il miglior mosto fiore viene usato per questo nostro Fiano di selezione.

Viene fermentato con grande cura in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati. Il vino riposa poi sulle fecce per sei mesi, per dare complessità e struttura. La trasformazione malolattica avviene parzialmente dipendendo dall'acidità naturale della vendemmia. Prima di essere imbottigliato, il vino viene leggermente filtrato e conservato a temperatura di cantina finché non viene giudicato pronto per il mercato. Il vino è cristallino, giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso intenso e complesso, con note di tiglio, gelsomino, pera e frutto della passione. Un vino fresco e abbastanza sapido, che rilascia al palato delicate note di agrumi, fiori e miele. Estremamente seducente, rimane di facile beva malgrado la sua complessità.

Greco di Tufo Docg Riserva

Solo il mosto fiore viene utilizzato per questo nostro Greco, punta di diamante della nostra cantina. Il mosto fiore viene fermentato con grande cura in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata utilizzando lieviti autoctoni selezionati. Il vino riposa poi sulle fecce per sei mesi per dare complessità e struttura. La trasformazione malolattica avviene parzialmente, dipendendo dall'acidità naturale della vendemmia. Prima di essere imbottigliato, il vino viene leggermente filtrato e conservato a temperatura di cantina finché non viene giudicato pronto per il mercato. Giallo paglierino con delicati riflessi dorati. Al naso, pesca gialla ed albicocca, pietra focaia e fiore di arancio, con note di macchia mediterranea. Quando si apre, emergono aromi di lime e limone. Al palato è un vino intenso, fresco e sapido, con un frutto agrumato e rinfrescante. Il gusto persiste a lungo, lasciando delle squisite note di mandorla, eucalipto e scorza di limone. Il primo Greco di Tufo nacque nella nostra azienda quasi quattro secoli fa. L'unicità di questo vino risiede nel fatto che le viti crescono su terreni dal forte contenuto di zolfo fossile, lo stesso zolfo estratto dai Di Marzo nell'Ottocento e Novecento.

Vino vegano certificato JustVegan by Agroqualità.

Taurasi rosso Riserva 2017

Un grande rosso invecchiato e di struttura con il pesce? Sì, può sembrare azzardato e forse lo è, ma quello di Cantine Di Marzo è talmente buono che sarebbe un peccato rinunciare e perderselo.

Vigneti a Luogosano e Montemarano. Solo 2000 bottiglie prodotte.

Le uve vengono selezionate, diraspate e sottoposte ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore viene messo a fermentare con lieviti selezionati in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La macerazione avviene a temperatura relativamente alta e completata in una decina di giorni, per ottenere così un vino estremamente delicato ed elegante. Il vino viene poi messo a invecchiare in barrique di rovere francese per un periodo di almeno un anno. In seguito, il vino viene leggermente filtrato e imbottigliato. Rimarrà in bottiglia per almeno un anno prima di essere immesso sul mercato. Il vino si presenta brillante e di colore rosso rubino. Intenso e complesso al naso, offre profumi di prugne, visciole e amarene, con un accattivante corredo di spezie e liquirizia. In bocca sfodera subito la sua grande freschezza che si fa compagna di tannini estremamente fini. La persistenza è lunga, con ritorni di ciliegia e prugna nera. Poco percettibile il contributo della barrique che affianca con eleganza e discrezione gli aromi naturali del vino.

Prima Docg del Sud Italia, il Taurasi è il vino di punta dei rossi campani. Per questo vino l'Aglianico è capace di dar vita a vini di straordinaria longevità, capaci di resistere intatti anche per decenni. Per il nostro Taurasi Docg utilizziamo uve che provengono dai territori di Luogosano e Montemarano, i cui terreni presentano una matrice calcarea e, in superficie, ceneri vulcaniche delle eruzioni pliniane del Vesuvio.